excepto ch non ghai ametter ne caſo
ne altro lacte.

### Fritelle de salua.

Iglia vn poco di fior di farina, & di ſtem
perala con oua & Zuccaro, & vn poca
di Canella, & Zafrano per ch ſia giallo
& habi de le foglie de ſaluia integre, &
ad vna ad vna lintegnirai, o i uolerai
i queſta tale compoſitione, frigendole
nel ſtrutto o i bono olio.

### Fritelle de poma.

Onda le poma & tagliale i fette ſottile ca
uandone quilli grani o anime ch anno
nel mezo & frigi vn poco le dute fette
nel ſtrutto, o in olio, & Poi leua fori ad
aſciuccar ſopra ad vn tagliero, Et mitti
o i uolte i ſimil compoſitione como
ſe duce nel capitolo precedente, & vnaltra
uolta le farai frigere i bon graſſo, & ſi fuſſe
in tempo quatrageſimale le poi frigere
in olio, & no gli mettir graſſo ne oua.

### Fritelle con fronde de lauro.

Rigi de le foglia de lo lauro vn qualch bon
graſſo o lardo, Poi cauale fora & laſſale
ſciuccar & co ſimile compoſitione como
ſi diſſe de la ſaluia farai queſto fritelle.

### Fritelle damandole.

Abi lamandole bianche ben piſte & co acq
Roſata & vn pocho di lacte, le paſſarai
per laſtamegna, & habi il petto del pullo
cotto alleſſo, & piſtalo ſeperato dallamandole,
Item vn poco di fior di farina, doi o tre
bianchi doua, & piu & mancho ſecundo la
quantita ch uoli fare, & co vn poco di
Zuccaro meſcolarai tutte queſte coſe
facendo queſte fritelle in qualunqua for
ma tu voli le frigerai ad aſcio i bono ſtrut
to, o nel butiro & fa ch no ſiano troppo cotte.

## Capitolo p fare fritelle gangeſimale.

### Fritelle de fior de ſamburo.

Iglia dellamandole & piſtale bene overo
di pignoli ſe piu ti piaceno, & paſſa le dutte
amandole, o pignoli per laſtamegna co
vn poca de acqua Roſata, o co brodo di
piſelli, & poi habi vn poco di bon lieuito
ben bianco & di fiori di ſambuco ſemo
ti par, & co vn poco di foore di farina me
ſcolarai tutte queſte coſe i ſeme, Et nota
ch tal compoſitione vole eſſer apparecchia
ta la ſera per lamatina p ch vengonoſſe
fritelle piu ſpogneſe, & la matina gli
aguanerai vn poco di Zuccaro facendole
in qualunqua forma ti piace o tonde
o dlaramente, & frigule i bono olio.

### Fritelle con herbe amare.

Abi del fior de la farina & vn poco di lieuito
& diſtemperali co herbe tagliate menute
componendole la ſera per lamatina perch
vengano ſpogneſe, agiognendoli lamaci
na ſuche ſeche tagliate menute, & dellu
ua paſſa, Et queſta tal compoſitione non.